

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

1. PT. Sumber Tirta Pamenang Kediri merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi minuman serbuk dengan berbagai macam varian rasa.
2. PT. Sumber Tirta Pamenang Kediri memiliki bentuk kepemilikan PT tertutup dengan struktur organisasi lini.
3. Tata letak pabrik PT. Sumber Tirta Pamenang Kediri menggunakan sistem *process layout*.
4. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi minuman serbuk berupa gula halus dan creamer nabati sedangkan bahan pembantu yang digunakan antara lain *flavoring agent*, perisa identik alami susu, pemanis buatan, pewarna makanan, anti kempal silikon dioksida dan garam.
5. Proses pengolahan minuman serbuk di PT. Sumber Tirta Pamenang Kediri menggunakan sistem *batch* dengan urutan penimbangan 1, *mixing*, penimbangan 2, *filling* dan pengemasan.
6. Pengemasan minuman serbuk Camelo terdiri dari pengemasan primer, pengemasan sekunder dan pengemasan tersier.
7. Sistem penyimpanan bahan baku, bahan pembantu dan produk jadi adalah sistem *first in first out*.
8. Penerapan sanitasi di PT. Sumber Tirta Pamenang Kediri meliputi sanitasi bangunan, sanitasi bahan baku, bahan pembantu dan produk jadi, sanitasi peralatan serta sanitasi pekerja

9. Pengendalian mutu dilakukan oleh QC dan staf produksi mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk akhir.
10. Limbah yang dihasilkan selama proses produksi minuman serbuk Camelo tidak mengalami pengolahan lebih lanjut.

### **13.2. Saran**

1. Sebaiknya ruang *mixing* ditempatkan satu lantai dengan ruang *filler* sehingga pemindahan produk hasil *mixing* ke proses *filling* lebih mudah dan tidak perlu menggunakan lift barang.
2. Sebaiknya sistem keamanan pangan pada proses produksi ditingkatkan menjadi GMP dan HACCP agar dapat menjamin keamanan dan kualitas produk

## Daftar Pustaka

- Affandi, M.S.Y., M.S. Miskandar, I.N. Aini dan N. Habi. 2003. *Palm-Based Non-Hydrogenated Creamer*. <http://palmoilis.mpob.gov.my/publications/TOT/tt196.pdf> (diakses 1 Agustus 2018)
- Aksana, Zhafiratus, M dan Tampubolon, M.B.I. 2016 Manajemen Produksi Pakan Konsentrat Sapi Perah di Koperasi Andini Luhur Desa Jetak Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang. *Undergraduate thesis*, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Universitas Diponegoro
- Awalludin, A., S.S. Achmadi dan N. Nurhidayati. 2004. Karboksimetilasi Selulosa Bakteri. Prosiding Pertemuan Ilmiah Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Bahan 2004 Serpong, 7 September 2004
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Gula Kristal Bagian 3: Putih. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/dr-mutiara-nugraheni-stpmisi/sni-31403-2010-gula-pasir.pdf> (diakses 30 April 2018)
- Bangun, N.H.P. 2009. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Campuran Sari Buah (Markisa, Wortel dan Jeruk) Terhadap Mutu Serbuk Minuman Penyegar. *Skripsi S-1*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Barbosa-Canovas, G.V., E. Ortega-Rivas, P. Julianio dan H. Yan. 2006. *Food Powders Physical Properties, Processing and Functionality*. Kluwer Academic/Plenum Publisher: USA
- Depkes RI. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Depkes RI
- Hariyadi, S. 2004. BOD dan COD Sebagai Parameter Pencemaran Air dan Baku Mutu Air Limbah. [www.rudycet.com/PPS702-ipb/09145/sigid\\_hariyadi.pdf](http://www.rudycet.com/PPS702-ipb/09145/sigid_hariyadi.pdf) (Diakses 9 Agustus 2018)

- Harsono. 1980. *Manajemen Pabrik*. Jakarta: Balai Aksara
- Hossain,B.2014. Development of Lemon Fruit Flavored Tasty Saline Functional Powder Drinks. *Journal of Food and Nutrition Sciences*.Vol. 2. Hal:173-178
- Hui, Y. H. dan G. G. Khachatourians. 1995. *Food Technology Microorganisms*. Wiley-VCH: USA
- Hull, P. 2010. *Glucose Syrups: Technology and Applications*. Wiley-Blackwell: UK
- Jepro, J. 2011. Hidrolisis Enzimatis Tepung Tapioka Menjadi Maltodekstrin Dengan Sistem Pemanas Microwave. *Thesis S-2*. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro, Semarang
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kementerian Lingkungan Hidup. 2015. *Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Republik Indonesia Tentang Baku Mutu Air Limbah*. Jakarta: Departemen Lingkungan Hidup
- Murtiono, A. 2015. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami Dengan Metode Ekstraksi. *Skripsi S-1*. Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang
- Negari, Y.S. 2011. Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu dan Keamanan Produk Serbuk Minuman Berbahan Baku Fruktooligosakarida (fos) serta Pendugaan Umur Simpannya. *Skripsi S-1*. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Nurdiansyah,B. 2015. Perancangan Tata Letak Fasilitas Pabrik Baru Dengan Metode Blocplan di UKM Greenbag Manufacturing. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknik Universitas Widyatama, Bandung

- O'Donnell, K dan Kearsley, M. W. 2012. *Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology*. Blackwell Publishing: UK
- Putri, H.L.R., A. Hidayati , T.D. Widyaningsih, N Wijayanti , J.M. Maligan. 2016. Pengendalian Kualitas Non Dairy Creamer pada Kondisi Proses Pengeringan Semprot di PT. Kievit indonesia, Salatiga: Kajian Pustaka. Pengendalian Kualitas Non Dairy Creamer. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1):443-448
- Rahayu, S. 2014. *Jenis Limbah Industri*. [www.chem-industry.org/materi\\_kimia/kimia-industri/limbah-industri/jenis-limbah-industri/](http://www.chem-industry.org/materi_kimia/kimia-industri/limbah-industri/jenis-limbah-industri/) (8 April 2018).
- Rahmawati, F. 2013. Pengemasan dan Pelabelan. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132296048/pengabdian/pengemasan-dan-pelabelan.pdf> (diakses 25 Januari 2018)
- Rventures. 2015. Non Diary Creamer. <http://rventures.com.my/images/pdf/creamers/creamers.pdf>
- Santoso, A. dan S. Priyanto. 1995. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Surabaya: Penerbit Kartika
- Sarwoto. 1985. *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Setyowati V.A., Wahyu E dan Widodo R. 2017. Studi Sifat Fisis, Kimia, dan Morfologi Pada Kemasan Makanan Berbahan Syrofoam dan LDPE (Low Density Polyethylene). <http://journal.eng.unila.ac.id/index.php/mech/article/viewFile/6/pdf> (Diakses pada 11 Febuari 2018)
- Shinta,A. 2011. *Manajemen Pemasaran*. UB Press: Malang
- Subagyo Pangestu, 2000. *Manajemen Operasi Edisi 1*. Yogyakarta : BPFE

- Sudarmaji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point). *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1(2)
- Sukmono,W.W. 2003. Sistem Penjadwalan (Scheduling) single machine pada line 800 bpm (bottles per minute) di PT. Coca Cola Bottling Indonesia Jawa Tengah. *Thesis S-2*, FMIPA Undip.
- Susanti, I. M. 2013. Kajian Kandungan Pemanis Sintetis Natrium Sakarin dan Natrium Siklamat Dalam Minuman Cup yang Tidak Tercantum Kadarnya di Pasar Tradisional Ujung Berung. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung
- Susiwi, S. 2009. *Dokumen SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) SPO Sanitasi*. [http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR.\\_PEND.\\_KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-30\).\\_Dokumentasi\\_SSOP.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI-30)._Dokumentasi_SSOP.pdf). (12 April 2018).
- Swastha, B dan Sukotjo, I. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*. Yogyakarta:Liberty.
- Triolita, N. 2014. Bentuk-Bentuk Badan Usaha.<http://pdf.nsc.ac.id/3-Bentuk-Bentuk%20Badan%20Usaha-20170927032632.pdf>. (29 April 2018)
- Universitas Dian Nuswantoro. 2006. Panduan Penyusunan Rencana HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Bagi Industri Pangan.<http://dinus.ac.id/repository/docs/ajar/PEDO-MAN-PENYUSUNAN-RENCANA-HACCP-BAGI-INDUSTRI-PANGAN.pdf> (24 Mei 2018)
- Winanti, M. 2009. *Pengorganisasian*. Bandung: Universitas Komputer Indonesia.
- Yasa, I.M.S. 2016.Kualitas Mikrobiologis Makanan dan Sikap Penjamah Makanan tentang Higiene Sanitasi Pengolahan

Makanan pada Kantin Sekolah Dasar di Wilayah Kerja Puskesmas Sukawati ii Gianyar. *Skripsi S-I*, Universitas Udayana.